



中华人民共和国国家标准

GB/T XXXXX—XXXX
代替 GB/T 1532-2008

花生

Peanut

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替GB/T 1532—2008《花生》，与GB/T 1532—2008相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 增加了花生果、高油花生、高油酸花生的术语和定义（见3.1、3.10和3.11）；
- 更改了部分术语和定义（见第3章，2008年版的第3章）；
- 更改了分类（见第4章，2008年版的第4章）；
- 增加了高油花生果和高油花生仁质量指标（见5.3、5.4）；
- 增加了高油花生、高油酸花生检验规则（见7.4、7.5）；
- 删除了卫生要求（见2008年版的5.2）；
- 增加了整半粒率的精密度要求（见A.4）。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由国家粮食和物资储备局提出。

本文件由全国粮油标准化技术委员会（SAC/TC 270）归口。

本文件起草单位：山东省粮油检测中心、国家粮食和物资储备局标准质量中心、南京财经大学、河南工业大学、中国农业科学西部农业研究中心、北京市食品检验研究院（北京市食品安全监控和风险评估中心）、国家粮食和物资储备局科学研究院、武汉轻工大学、河南省食品和盐业检验技术研究院（河南省粮油饲料产品质量监督检验中心）、新疆维吾尔自治区粮油科学研究所（新疆维吾尔自治区粮油产品质量监督检验站）、湖北省粮油食品质量监督检测中心、安徽省粮油产品质量监督检测站、广东省粮食科学研究所有限公司、山东鲁花集团股份有限公司、山东金胜粮油食品有限公司。

本文件主要起草人：任凌云、王法军、汪啸天、王强、袁建、耿健强、张玉荣、江媛媛、王雪艳、李振华、董斌、杨琳琳、范自营、洪坤强、张雨、陈亮、焦博、郭咪咪、高冠勇、段银琴、张军辉、朱玫、张黎利、朱丽琼。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 1986年首次发布为GB/T 1532—1986、GB/T 1533—1986，2008年第一次修订；
- 本次为第二次修订。

花生

1 范围

本文件界定了花生的术语和定义，规定了分类、质量要求、检验规则、标签和标识以及对包装、储存和运输的要求，描述了相应的检验方法。

本文件适用于加工、储存、运输、贸易的商品花生。

本文件不适用经过熟化处理的花生。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图形符号标志

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定

GB/T 5490 粮油检验 一般规则

GB/T 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法

GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定

GB/T 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验

GB/T 5497 粮油检验 粮食、油料中水分的测定

GB/T 5499 粮油检验 带壳油料纯仁率检验法

GB/T 8946 塑料编织袋通用技术要求

GB/T 22725 粮油检验 粮食、油料纯粮（质）率检验

GB/T 24904 粮食包装 麻袋

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

花生果 peanut

豆科草本植物栽培花生的荚果。

3.2

花生仁 peanut kernel

花生果去掉果壳后的籽仁。

3.3

纯仁率 pure kernel yield

净花生果脱壳后籽仁的质量（其中不完善粒折半计算）占净花生果的质量分数。

注：净花生果是指除去杂质及混在试样中花生仁后的花生果。

3.4

纯质率 pure rate

净花生仁质量（其中不完善粒折半计算）占花生仁的质量分数。

注：净花生仁是指除去杂质后的花生仁。

3.5

不完善粒 unsound kernel

受到损伤但尚有使用价值的花生仁颗粒。

注1：包括虫蚀粒、病斑粒、生芽粒、破碎粒、未熟粒、生霉粒、热损伤粒、冻伤粒。

注2：虫蚀粒（insect-bored kernel）是指被虫蛀蚀，伤及胚的花生仁颗粒。

注3：病斑粒（spotted kernel）是指表面带有病斑并伤及胚的花生仁颗粒。

注4：生芽粒（sprouted kernel）是指芽或幼根虽未突破种皮但胚部种皮已破裂，或芽或幼根突破种皮但不超过本颗粒长度的花生仁颗粒。

注5：破碎粒（broken kernel）破损达到其体积五分之一及以上的花生仁颗粒，包括胚瓣破损达到其自身体积五分之一及以上的情况。

注6：未熟粒（shrivelled kernel）是指皱缩，体积小于本批正常颗粒二分之一或质量小于本批颗粒平均粒重二分之一的花生仁颗粒。

注7：生霉粒（mouldy kernel）是指籽粒生霉的花生仁颗粒。

注8：热损伤粒（heat-damaged kernel）是指由于微生物或其他原因产热或受热而改变了正常颜色或受到损伤的花生仁颗粒。

注9：冻伤粒（frost-damaged kernel）是指受低温冻害而改变了正常颜色或受到损伤的花生仁颗粒。

3.6

杂质 impurity

除花生果或花生仁以外的其他物质，及无使用价值的花生果或花生仁。

注1：包括筛下物、无机杂质和有机杂质。

注2：筛下物（screenings）是指花生果中通过直径5.0 mm圆孔筛的物质，或花生仁中通过直径3.0 mm圆孔筛的物质。

注3：无机杂质（inorganic impurities）是指砂石、煤渣、砖瓦块、泥土等矿物质及其他无机类物质。

注4：有机杂质（organic impurities）是指无使用价值的花生果、花生仁、花生壳、异种类粮粒、杂草种子及其他有机类物质。

注5：无使用价值的花生果或花生仁是指不能作为花生果或花生仁原料进行利用的籽粒，包括完全变色变质的花生果或花生仁、芽长或幼根超过本颗粒长度的花生果或花生仁等。

3.7

色泽、气味 colour and odour

一批花生果或花生仁固有的综合色泽、气味。

3.8

整半粒花生仁 whole half peanut kernel

花生仁被分成的两片完整的子叶。

3.9

整半粒率 total whole half peanut kernel content
整半粒花生仁占试样的质量分数。

3.10

高油花生 hight-oil peanut
脂肪含量不低于45.0%（以花生仁干基计）的花生。

3.11

高油酸花生 high oleic acid peanut
油酸含量占脂肪酸总量73%及以上的花生。

4 分类

- 4.1 花生分为花生果和花生仁。
- 4.2 按脂肪含量不同分为花生和高油花生。
- 4.3 按油酸含量的不同分为花生和高油酸花生。

5 质量要求

5.1 花生果质量指标见表 1。其中纯仁率为定等指标。

表 1 花生果质量指标

等级	纯仁率/%	杂质/%	水分/%	色泽、气味
1	≥71.0	≤1.5	≤10.0	正常
2	≥69.0			
3	≥67.0			
4	≥65.0			
5	≥63.0			
等外	<63.0			

5.2 花生仁质量指标见表 2。其中纯质率为定等指标。

表 2 花生仁质量指标

等级	纯质率/%	杂质/%	水分/%	整半粒率/%	色泽、气味
1	≥96.0	≤1.0	≤9.0	≤10.0	正常
2	≥94.0				
3	≥92.0				
4	≥90.0				
5	≥88.0				
等外	<88.0			—	
“—”为不要求					

5.3 高油花生果质量指标见表 3。其中脂肪含量为定等指标。

表 3 高油花生果质量指标

等级	脂肪含量（以花生仁干基计）/%	纯仁率/%	杂质/%	水分/%	色泽、气味
1	≥51.0	≥67.0	≤1.5	≤10.0	正常
2	≥48.0				
3	≥45.0				

5.4 高油花生仁质量指标见表 4。其中脂肪含量为定等指标。

表 4 高油花生仁质量指标

等级	脂肪含量（以花生仁干基计）/%	纯仁率/%	杂质/%	水分/%	色泽、气味
1	≥51.0	≥92.0	≤1.0	≤9.0	正常
2	≥48.0				
3	≥45.0				

5.5 高油酸花生油酸含量占脂肪酸总量的比例应不小于 73%。

6 检验方法

- 6.1 扦样、分样：按 GB/T 5491 执行。
- 6.2 色泽、气味检验：按 GB/T 5492 执行。
- 6.3 杂质含量、不完善粒检验：按 GB/T 5494 执行。
- 6.4 水分含量检验：按 GB 5009.3 或 GB/T 5497 执行，GB 5009.3 为仲裁法。
- 6.5 纯仁率检验：按 GB/T 5499 执行。
- 6.6 纯质率检验：按 GB/T 22725 执行。
- 6.7 脂肪含量检验：按 GB 5009.6 执行，检验结果按式（1）计算：

$$X_{\text{干基}} = \frac{X}{100 - W} \times 100 \dots\dots\dots (1)$$

式中：

- X_{干基}—试样中脂肪的含量，单位为克每百克（g/100g，以干基计）；
- X—按GB 5009.6计算的试样中脂肪的含量，单位为克每百克（g/100g）；
- W—试样中水分的含量，单位为克每百克（g/100g）。

- 6.8 油酸含量检验：按 GB 5009.168 执行。
- 6.9 整半粒率检验：按附录 A 执行。

7 检验规则

- 7.1 检验一般规则按 GB/T 5490 执行。
- 7.2 检验批为同种类、同产地、同收获年度、同运输单元、同储存单元的花生。
- 7.3 花生果以纯仁率定等，花生仁以纯质率定等。其他指标按照国家有关规定执行。
- 7.4 高油花生按花生仁脂肪含量定等，脂肪含量低于最低等级规定的，不作为高油花生。其他指标按照国家有关规定执行。

7.5 高油酸花生按油酸含量判定，低于 73%不作为高油酸花生，其他指标按表 1、表 2 或表 3、表 4 规定执行。

8 标签和标识

8.1 非零售的花生应在包装物上或货位登记卡、贸易随行文件中标明产品名称、质量等级、收获年度、产地。

8.2 预包装花生的标签标识应符合相关国家标准的规定。

8.3 外包装物包装储运标识应符合 GB/T 191 的要求。

9 包装、储存和运输

9.1 包装

包装物应密实牢固，不应产生撒漏，不应対花生造成污染。使用麻袋包装时，应符合GB/T 24904的规定。使用塑料编织袋包装时，应符合GB/T 8946的规定。

9.2 储存

应分类分级储存于阴凉干燥处。不应与有毒有害物质混存。

9.3 运输

运输工具应清洁，运输过程中应防止日晒、雨淋、受潮、污染和标签脱落。不应与有腐蚀性、有毒、有异味的物品混运。

附 录 A
(规范性)
(规范性)整半粒率的测定

A.1 仪器

A.1.1 天平：感量0.1 g、0.01 g。

A.1.2 分析盘。

A.1.3 表面皿、镊子等。

A.2 操作方法

分取花生仁样品300 g (m)，精确至0.1 g，挑取整半粒花生仁并称量其质量 (m₁)，精确至0.01 g。

A.3 结果计算

试样中整半粒率按式 (A.1) 计算：

$$X = \frac{m_1}{m} \times 100 \dots\dots\dots (A.1)$$

式中：

X —试样中整半粒率，%；

m₁—整半粒花生仁质量，单位为克 (g)；

m —试样质量，单位为克 (g)。

结果以重复条件下获得的两次独立测定结果的算术平均值表示，计算结果表示到小数点后一位。

A.4 精密度

在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不大于1.0%。